

Brotgetreidearten



Weizen

Weizen verdankt seine Backfähigkeit dem Klebereiweiß Gluten. Es quillt beim Anteigen mit Wasser während des Knetens auf und bildet im Teig ein zusammenhängendes Netz aus vielen Eiweißfäden. Dieses Klebnetz schließt Stärke, Kohlendioxid, Wasserdampf und Luft ein. Die infolge der Hefegärung und ggf. zusätzlichen Sauerteiggärung entstehenden Gasbläschen sowie die während des Knetvorgangs eingearbeitete Luft dehnen das Klebergerüst, der Teig geht und vergrößert sein Volumen. Während des Backens verkleistert die Stärke und es entsteht ein lockeres Gebäck.

Roggen

Roggen besitzt keine dem Weizenkleber entsprechenden Eiweißstoffe. Auch ist die Quellfähigkeit der Roggenstärke geringer. Dafür enthält er besonders quellfähige Schleimstoffe, die Pentosane (Kohlenhydrate). Gemeinsam mit den Eiweißstoffen und Ballaststoffen des Roggenmehles quellen die Schleimstoffe beim Kneten des Teiges und bilden eine klebrige Masse, die die Gärgase in kleinen Poren festhält. Während des Backens verkleistert die Roggenstärke und schließt die sich in der Hitze ausdehnenden Gärgase ein. Es entsteht ein lockeres Gebäck.

Um eine ausreichende Lockerung des Brotes zu erzielen, sollte bereits ab 20 Prozent Roggenanteil im Brotgetreide der Teig gesäuert werden. Dies geschieht durch Verwendung von Sauerteig und/oder Teigsäuerungsmitteln

Getreidesorten der Weizenfamilie

Bei Emmer, Einkorn und Dinkel erfolgt die Teigbildung auf die gleiche Weise wie beim Weizen. Die Backqualität ist jedoch nicht ganz so gut wie die des Weizens.

Sonstige Getreidesorten

Gerste, Hafer, Mais, Reis und Hirse sowie die Pseudogetreidearten Quinoa, Amarant und Buchweizen besitzen keine echte Backfähigkeit. Sie können jedoch Roggen- oder Weizenbrot bis zu einem Anteil von 20 Prozent beigemischt werden